

## FOOD

Patent Number: JP63214149

Publication date: 1988-09-06

Inventor(s): TATSUJI KATSUPEI

Applicant(s): KATSUPEI TATSUJI

Requested Patent: JP63214149

Application Number: JP19870037512 19870220

Priority Number(s):

IPC Classification: A23L1/00 ; A23B4/04 ; A23L1/025 ; A23L1/22

EC Classification:

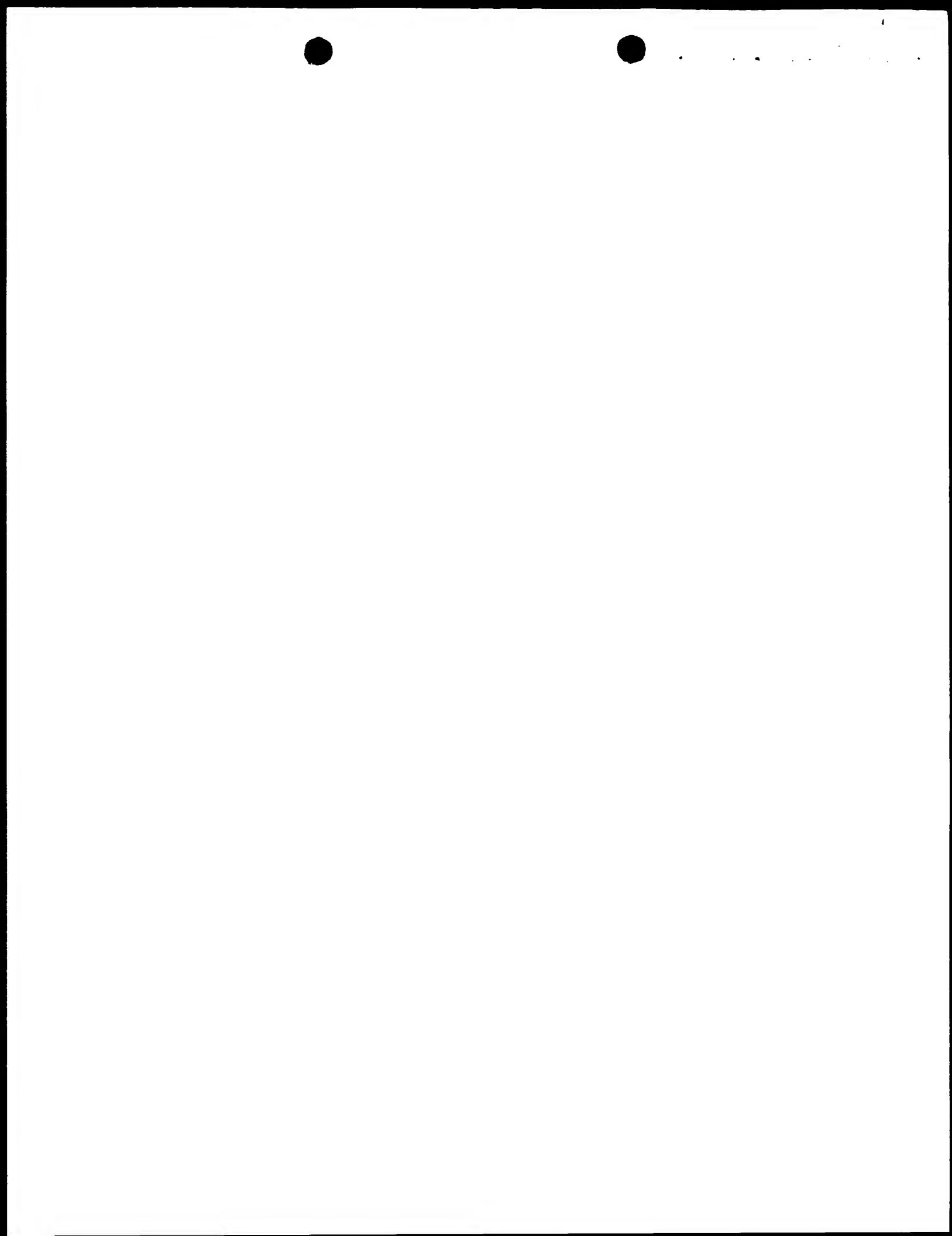
Equivalents:

### Abstract

PURPOSE: To obtain a food having excellent shelf stability, by attaching a substance having fragrance, color or taste to the surface of food by static electricity.

CONSTITUTION: Hung foods 3 are sent between grid electrodes 1 made of music wire or stainless steel wire stretched at both the sides of the foods by a conveyor 2, high voltage of 80-100kV is impressed from a high-voltage generator 4 through a high-voltage cable 5 between the electrodes 1 and the foods 3 are charged with voltage of the same electrode. Simultaneously smoke of a substance having specific fragrance, color or taste is raised from a fragrance generator 6 set at the lower part of the electrodes 1 and the substance is electrostatically attached to the surface of the foods.

Data supplied from the [esp@cenet](mailto:esp@cenet) database - I2



⑨ 日本国特許庁 (JP) ⑩ 特許出願公開  
⑪ 公開特許公報 (A) 昭63-214149

⑫ Int.Cl.  
A 23 L 1/00  
A 23 B 4/04  
A 23 L 1/00  
1/025  
1/22

識別記号 厅内整理番号  
H-7235-4B  
C-6840-4B  
Z-7235-4B  
7235-4B  
Z-6946-4B

⑬ 公開 昭和63年(1988)9月6日  
審査請求 未請求 発明の数 1 (全2頁)

⑭ 発明の名称 食品

⑮ 特 願 昭62-37512  
⑯ 出 願 昭62(1987)2月20日

⑰ 発明者 永 己 克 平 大阪府吹田市山田東2-9-20-103  
⑱ 出願人 永 己 克 平 大阪府吹田市山田東2-9-20-103  
⑲ 代理人 弁理士 高木 義輝

明 村 伸 著

1. 発明の名前

食品

2. 特許請求の範囲

(1) 特定の薫、色あるいは味などを有する物質を表面に静電気により全外周にわたり一様に付着させてなる食品

3. 発明の詳細な説明

「産業上の利用分野」

本発明は、新規な食品で、特に生の食品の表面に静電気により全外周にわたり一様に特定の薫、色あるいは味などを有する物質を付着させてなる食品に関するものである。

「従来の技術および発明が解決しようとする問題点」

嗜好が高級化した昨今においては、食品固有の香りや色、味では飽き足らず、例えばカニ風味海苔のように他の食品でカニの色や味を出させているものがある。しかし、生の食品には鮮度の確保から種々な加工が施しにくい。

そこで、本発明は食品特に生の食品に静電気を利用してその表面に特定の薫、色あるいは味などを有する物質を全外周にわたり一様に付着した新規な食品を提供しようとするものである。

「発明が解決しようとする手段」

本発明は、上記の事情に鑑み、食品に薫、色あるいは味などを有する物質を付着させるために、食品の表面に静電気により特定の薫、色あるいは味などを有する物質を全外周にわたり一様に付着させたものである。

「作用」

食品の表面が薫、色あるいは味などを有する物質を全外周にわたり一様に付着している。

「実施例」

生の鯛などの魚の表面に薫を、海苔の表面に薫の粉を、海苔の表面に薫を、海苔の表面に香料を、あるいは海苔の表面に海苔の粉をそれぞれ静電気を利用して全外周にわたり一様に付着させる。海苔の表面に塩の粉を付着させる際は海苔に接着剤を塗布しておくとよい。

特開昭63-214149(2)

次に、食品に物質を付着するグリット式静電付着装置の具体的例について第1図により述べる。ピアノ線あるいはステンレスの線をグリット電極1とし、このグリット電極1をコンベヤー2により吊り下げられて投入されてくる食品3の両側に張設し、このグリット電極1に80~100KVの高電圧を高電圧発生装置4に発生させ高電圧ケーブル5を介して通電する。すると、グリット電極1間を通過する食品3が高電圧発生装置4により発生した電圧と同極性の電圧を帯電する。そこでグリット電極1の下方に配置した煙発生装置6より煙を立ち昇らせると煙は食品3の表面に静電気的に吸引されてその煙が全外周一様に付着する。

なお、食品3は水分を含んでいるため、導電体の働きをする。また、付着させる物質は、粉体、粒体、小片の固体、霧などの気体あるいは液体である。

「発明の効果」

本発明の食品は、従来からある食品の表面の全外周にわたり一様に霧、色、味、香が付着でき、

速った新規な食品の供給ができ、新たな需要の喚起が可能である。また、魚などの表面に霧を付着させておくと、保存がよい。特に、生の食品の表面への加工が容易に可能となる。

4. 図面の簡単な説明

第1図は本発明の具体的実施例の斜視図である。

3…食 品

出願人 永 己 克 平  
代理人 高 木 森 雄

第 1 図

